

Deep Fryer

READ BEFORE USE

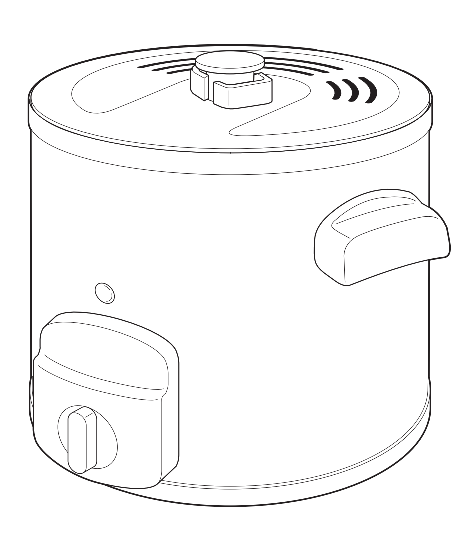
Friteuse

LIRE AVANT UTILISATION

Freidora eléctrica

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



840180301

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool, before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving deep fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first; then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn temperature knob to lowest temperature setting and remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
15. Never leave appliance unattended while in use.
16. Always dry foods and remove ice before frying.
17. Always dry deep fryer components thoroughly after cleaning and before frying.
18. Always fry with lid in place.
19. Do not use refrigerated oil.
20. Never block vent on lid. Be aware of steam emitting from vent.
21. Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open the lid carefully.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

WARNING! Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

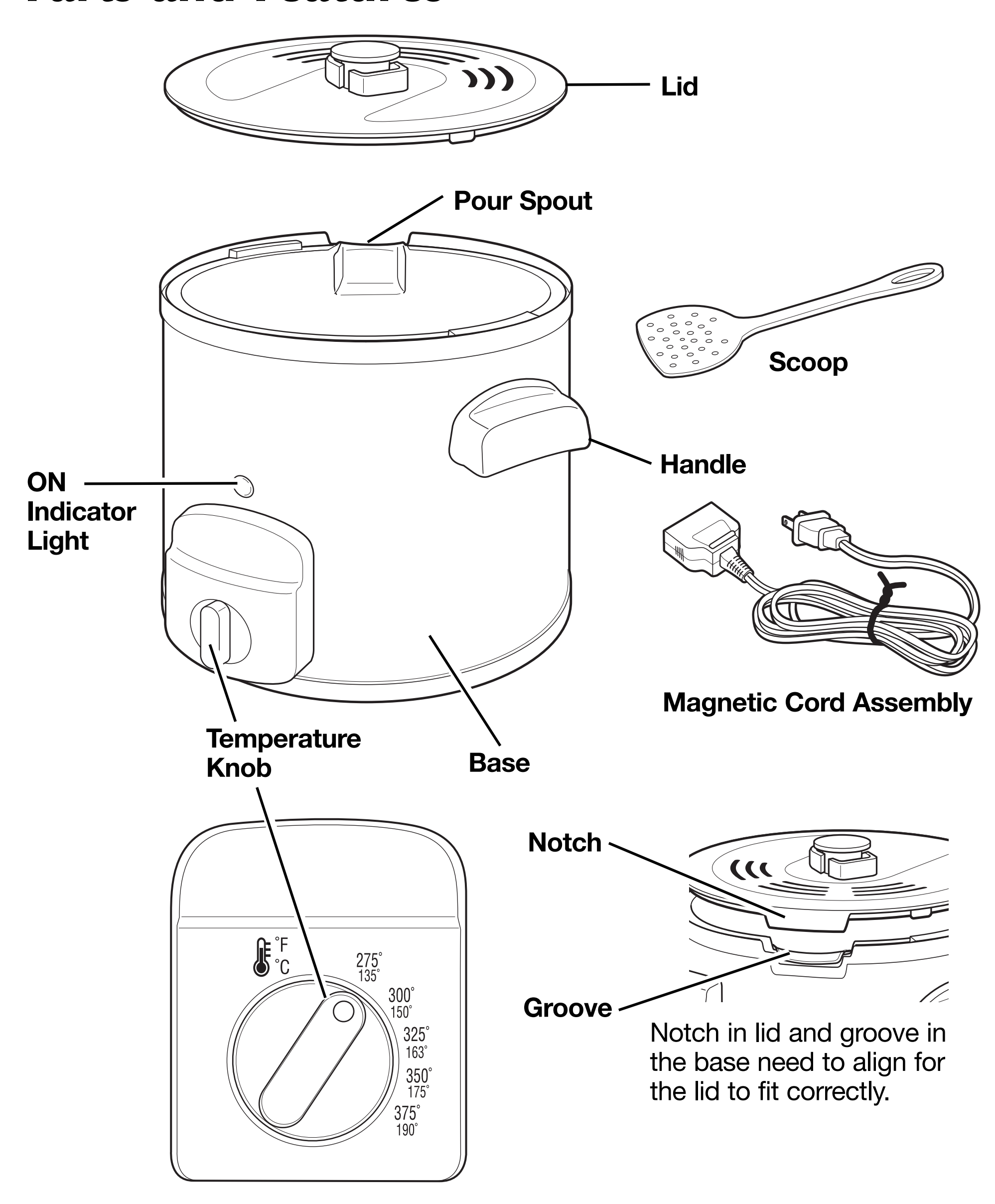
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, or plugs in water or other liquid.

WARNING! Burn Hazards.

- Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.
- Do not lean over the deep fryer when the lid is off.

Parts and Features



Notch in lid and groove in the base need to align for the lid to fit correctly.

Frying

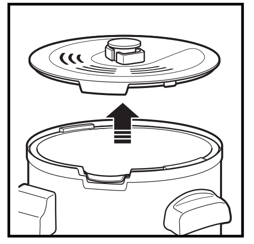
⚠WARNING

Burn Hazard

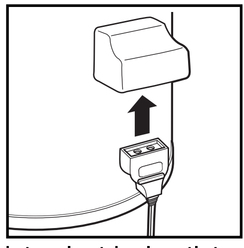
- **Never fill oil above MAX fill mark.**
- **Never move fryer when it is in operation or when fryer contains hot oil.**
- **Never use lid knob to move or carry fryer. Always use side handles on fryer base instead.**

Failure to follow these instructions may result in serious burns as hot oil may spill from fryer.

1. Place fryer on a stable, level, heat-resistant surface out of reach of children.
2. Remove lid by squeezing the sides of the center knob and lifting upwards.



3. Attach magnetic end of cord assembly to fryer socket. Magnetic end of cord will only go in one way. Be careful not to disturb the magnetic connection when plugging cord into electrical outlet.



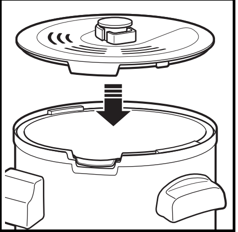
4. Pour oil into fryer base.



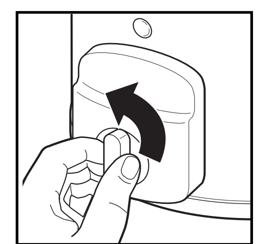
NOTICE: Never operate fryer without oil in base.

NOTE: The magnetic force is relatively low to ensure that the cord will break away in the event of being inadvertently pulled, thereby preventing the deep fryer from being pulled off a countertop.

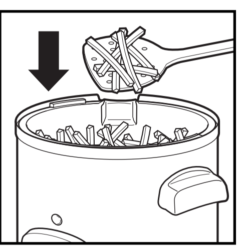
5. Place lid on fryer. Align notch on lid with groove in base.



6. Plug unit into electrical outlet. Turn temperature knob to desired frying temperature: 275ºF to 375ºF (135ºC to 190ºC). Let the oil heat for 15 minutes.

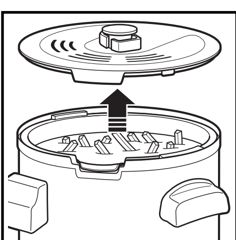


7. Remove lid and carefully place food into hot oil with scoop. Replace lid on fryer.

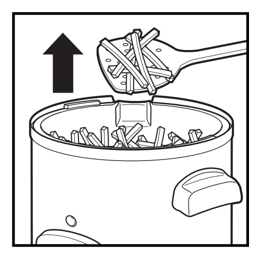


NOTE: Do not exceed maximum amount of food to be fried in one batch. See the Frying Chart for more information.

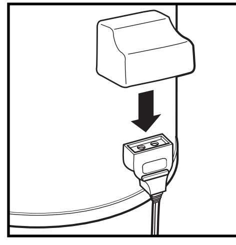
8. Carefully remove lid. **WARNING!** Burn Hazard. Steam from lid vents is hot.



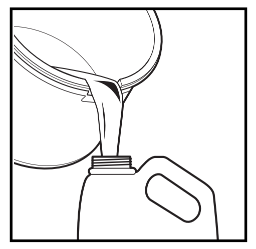
9. Remove food with scoop.



10. When finished frying, unplug magnetic cord from outlet and remove from fryer.



11. After oil and fryer completely cool, pour oil into storage container or place it in a sealed, non-recyclable container and discard with your regular garbage. Cooking oil should never be disposed of in the kitchen sink or toilet bowl. **NOTE:** Never allow oil in base to boil dry.



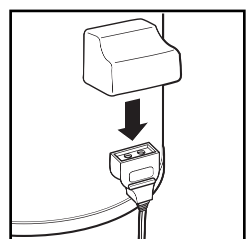
Frying Chart

NOTES:

- Fry foods listed below for the suggested amount of cooking time and until **golden brown.**
- Food will float to top of oil when it is done.

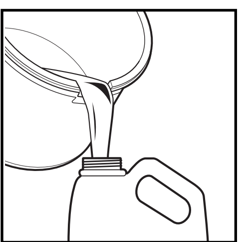
FOOD	FRYING TEMPERATURE	COOKING TIME
Vegetables	350°F (175°C)	2 to 3 minutes
Frozen Fish Sticks (6)	350°F (175°C)	2 to 3 minutes
Shrimp (8)	350°F (175°C)	3 minutes
Frozen Chicken Nuggets (6)	350°F (175°C)	7 minutes
Fresh French Fries (3 oz./85 g)	375°F (190°C)	15 minutes
Frozen French Fries	375°F (190°C)	3 to 5 minutes
Fresh Chicken Wing Sections	375°F (190°C)	8 to 10 minutes
Frozen Chicken Wing Sections	350°F (175°C)	20 minutes

1. Unplug magnetic cord from outlet and remove from fryer.



2. Always wait until oil has cooled.

3. Pour oil into storage container or discard properly. See Step 11 in "Frying." Wipe all excess oil or oil film from inside fryer base.



4. Clean the inside and outside of fryer base along with the lid and scoop with hot, soapy water. Do not immerse the unit in water.

Frying Tips

Frying Oil

- Use a frying oil that is high in unsaturated fats such as vegetable, corn, or peanut oil.
- DO NOT mix two different types of oil.

Changing the Oil

- Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
- Oil used for french fries can be used 10 to 12 times before changing if the oil is filtered after each use. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
- Do not use oil for longer than six months and always follow the instructions on the package.
- DO NOT add fresh oil to used oil.
- Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.

Disposing of Oil

- After oil and fryer cool completely, pour oil into storage container or place it in a sealed, non-recyclable container and discard with your regular garbage. Cooking oil should never be disposed of in the kitchen sink or toilet bowl.

Frozen Food

- Food from the freezer will cool the oil considerably when it is added. Because it will not sear right away, the food may absorb too much oil. To help prevent this, allow the frozen food to partly defrost at room temperature; then shake off as much ice and water as possible before adding to hot oil. Also, do not fry large quantities at one time.

Troubleshooting

PROBLEM	THINGS TO CHECK
Fried food does not have a golden brown color and/or is not crispy.	• The selected temperature is too low or the food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart for correct temperature or preparation time. • There is too much food in the fryer. Never fry too much food at one time. See the food package, Frying Chart, or recipe for correct frying amount. The food pieces may be too thick to fry adequately. • Volume of oil is too low.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	THINGS TO CHECK
Fryer gives off a strong, unpleasant odor.	• The oil isn't fresh. Change the oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer. • The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil.
Unit does not heat.	• Ensure magnetic cord assembly is properly attached to the fryer socket. • Ensure electrical cord assembly is plugged into electrical outlet.
During frying, the oil spills over the edge of the fryer.	• There is too much oil in the fryer. Make sure that the oil does not exceed the maximum level mark. • The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer. Follow the instructions in the "Frying" section on page 4. • There is too much food in the fryer. Do not fry more than the quantities indicated on the food package or the Frying Chart.
The oil foams too much during frying.	• The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the fryer. • The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil or fat. • Fryer base has not been cleaned properly. See instructions in the "Cleaning Your Fryer" section.

*Visit **proctorsilex.com** for more delicious recipes, tips, and to register your product online!*

Proctor Silex Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou suite à une défectuosité, ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus pour ce modèle par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement de la friteuse refermant de l'huile chaude.
12. Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon à la prise de cordon murale. Pour débrancher, tourner le sélecteur de température au réglage le plus bas puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne JAMAIS excéder la ligne de remplissage d'huile MAX.
15. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
16. Toujours assécher les aliments et retirer les cristaux de glace avant de les faire frire.
17. Toujours assécher entièrement les pièces de la friteuse après le nettoyage et avant de faire frire.
18. Toujours installer le couvercle pendant la friture.
19. Ne pas utiliser d'huile réfrigérée.
20. Ne jamais obstruer les évents du couvercle. Surveiller la vapeur s'échappant des évents.
21. La vapeur qui s'échappe peut occasionner des brûlures aux mains ou aux doigts. Ouvrir prudemment le couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation, la cuisson et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de matériaux ou produits non alimentaires.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (2 lames avec mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise avec mise à la terre. Ne pas modifier d'aucune manière le dispositif de sécurité de la fiche ou utiliser d'adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil.

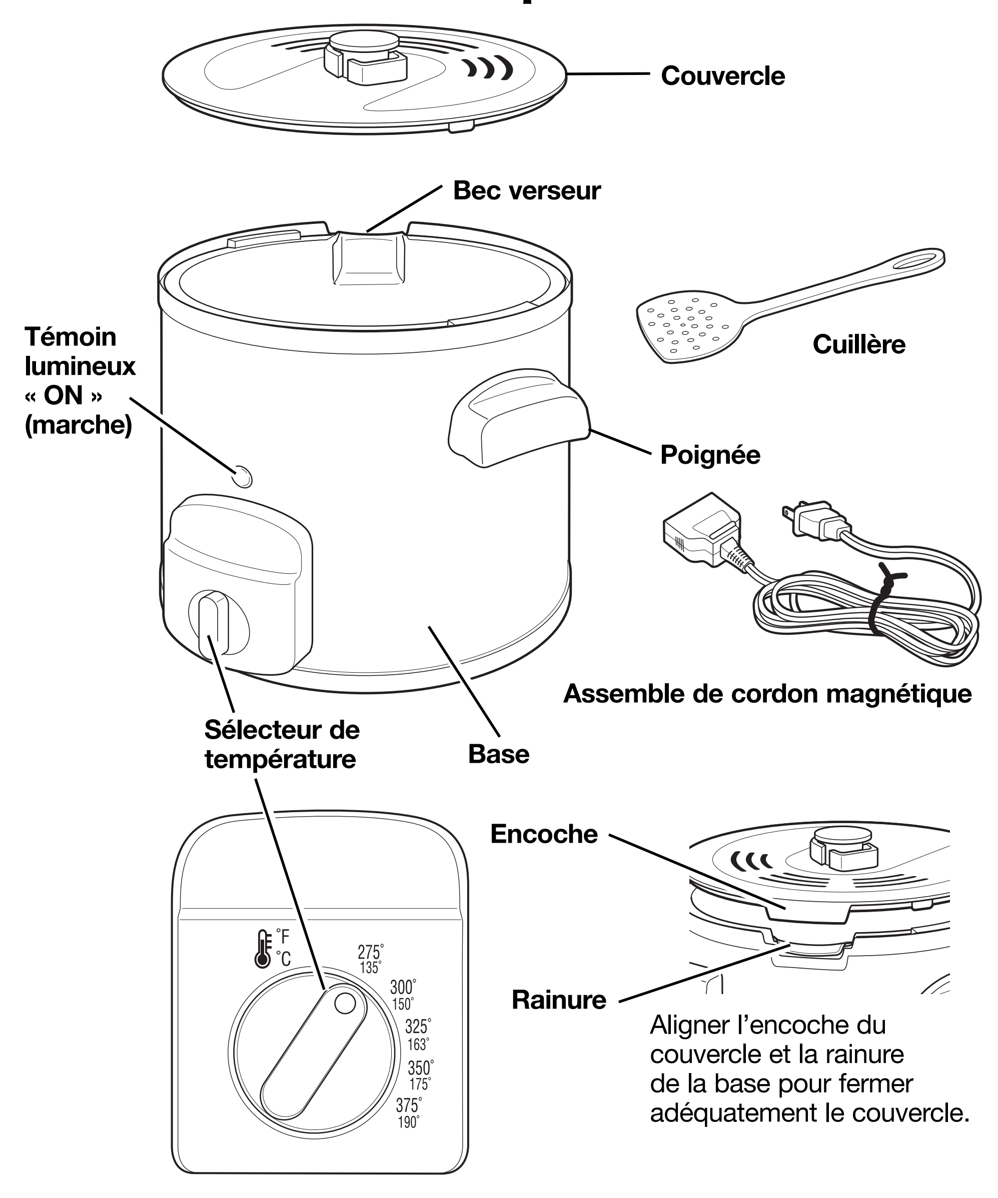
Si cet appareil est doté d'une fiche avec mise à la terre, la rallonge doit également posséder une fiche avec mise à la terre. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table et pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le cordon ou la fiche de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

AVERTISSEMENT ! Risques de brûlures.

- Des brûlures graves avec de l'huile chaude peuvent survenir lors du déplacement de la friteuse sur le comptoir. Ne pas laisser pendre le cordon du comptoir d'où il pourrait être à la portée des enfants ou s'enrouler autour de l'utilisateur. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas se pencher au-dessus d'une friteuse sans couvercle.

Pièces et caractéristiques



Aligner l’encoche du couvercle et la rainure de la base pour fermer adéquatement le couvercle.

Friture

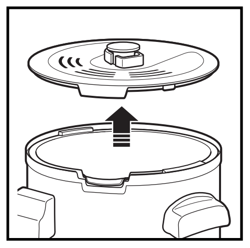
⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

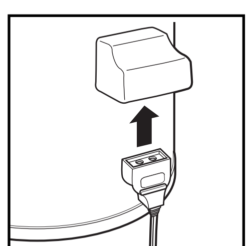
- **Ne jamais remplir d'huile au-delà de la marque MAX.**
- **Ne jamais déplacer la friteuse pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle contient de l'huile chaude.**
- **Ne jamais utiliser le bouton du couvercle pour déplacer ou transporter la friteuse. Utiliser plutôt les poignées latérales de la friteuse.**

Ne pas respecter ces instructions pourrait occasionner des brûlures graves provoquées par les déversements d'huile chaude de la friteuse.

1. Placer la friteuse sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur et hors de la portée des enfants.
2. Retirer le couvercle en pressant les côtés du bouton central et en le soulevant vers le haut.



3. Brancher l'extrémité du cordon magnétique dans la prise d'alimentation de la friteuse. L'extrémité du cordon magnétique est enfichable en un seul sens. Surveiller la stabilité du raccordement du cordon électrique lors de son branchement à la prise murale.



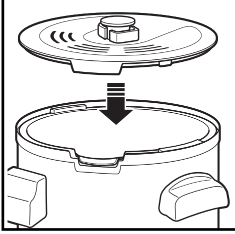
4. Verser l'huile dans la base de la friteuse.



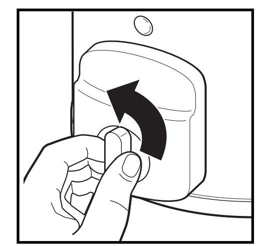
REMARQUE : Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide.

NOTE : Le champ magnétique est faible pour assurer le raccordement du cordon et éviter son débranchement accidentel et ainsi prévenir la chute de la friteuse du comptoir.

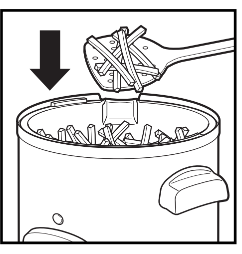
5. Placer le couvercle sur la friteuse. Aligner l'encoche du couvercle avec la rainure de la base.



6. Brancher l'appareil à la prise murale. Tourner le sélecteur de température à la température désirée : 135 °C à 190 °C (275 °F à 375 °F). Laisser chauffer l'huile pendant 15 minutes.

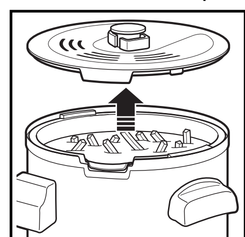


7. Retirer le couvercle et déposer délicatement les aliments dans l'huile à l'aide de la cuillère. Replacer le couvercle sur la friteuse.



NOTE : Éviter de dépasser la quantité maximale d'un lot d'aliments à frire. Voir le « Tableau de friture » pour plus d'information.

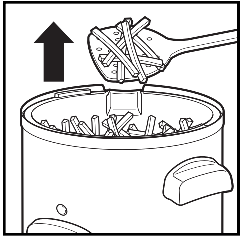
8. Enlever le couvercle prudemment.



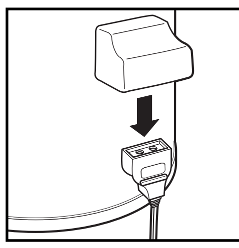
AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure. La vapeur s'échappant des évents est chaude.

Friture (suite)

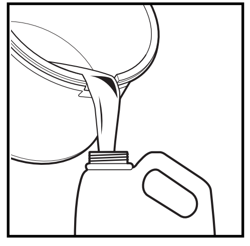
9. Retirer les aliments à l'aide de la cuillère.



10. Dès la fin de l'utilisation, débrancher le cordon magnétique de la prise murale puis de la friteuse.



11. Dès que l'huile et la friteuse sont entièrement refroidies, verser l'huile dans le contenant ou dans un récipient hermétique non recyclable et jeter avec les ordures ménagères. L'huile de cuisson ne doit jamais être jetée dans l'évier ou la toilette.



NOTE : Ne jamais permettre l'assèchement par cuisson de l'huile contenue dans la base.

Tableau de friture

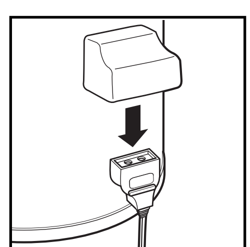
NOTES :

- Frire les aliments ci-dessous selon la durée de cuisson suggérée et jusqu'à ce qu'ils soient **dorés.**
- Les aliments flotteront à la surface de l'huile dès qu'ils sont cuits.

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON
Légumes	350 °F (175 °C)	2 à 3 minutes
Bâtonnets de poisson congelés (6)	350 °F (175 °C)	2 à 3 minutes
Crevettes (8)	350 °F (175 °C)	3 minutes
Pépites de poulet congelé (6)	350 °F (175 °C)	7 minutes
Frites fraîches congelées (85 g / 3 oz.)	375 °F (190 °C)	15 minutes
Frites congelées	375 °F (190 °C)	3 à 5 minutes
Ailes de poulet séparées fraîches (6)	375 °F (190 °C)	8 à 10 minutes
Ailes de poulet séparées congelées (6)	350 °F (175 °C)	20 minutes

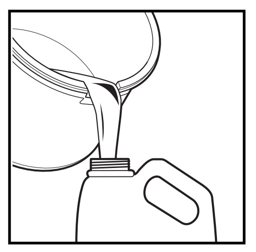
Nettoyage de la friteuse

1. Débrancher le cordon magnétique de la prise murale puis de la friteuse.



2. Toujours attendre que l'huile soit refroidie.

3. Verser l'huile dans un contenant ou jeter adéquatement. Voir l'étape 11 « Friture ». Essuyer tout excès ou film d'huile à l'intérieur de la base de la friteuse.



4. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la base de la friteuse, le couvercle et la cuillère avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Conseils de friture

Huile à friture

- Utiliser une huile à friture avec un taux de gras polyinsaturés élevé comme de l'huile végétale, de maïs ou d'arachide.
- NE PAS mélanger deux types d'huile.

Remplacement de l'huile

- Remplacer l'huile périodiquement pour maintenir une friture et une saveur de grande qualité.
- L'huile utilisée pour frire les frites et filtrée après chaque utilisation peut être réutilisée 10 à 12 fois avant son remplacement. L'huile peut être filtrée à l'aide d'une étamine ou une serviette de papier. L'huile utilisée avec des aliments riches en protéines (comme la viande ou le poisson) doit être remplacée plus souvent.
- Ne pas utiliser une huile plus de six mois et toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- NE PAS ajouter d'huile fraîche ou usée.
- Toujours changer l'huile si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, quand elle a une forte odeur ou un goût prononcé ou quand elle devient plus foncée ou sirupeuse.

Élimination de l'huile

- Dès que l'huile et la friteuse sont refroidies, verser l'huile dans un contenant ou placer dans un récipient hermétique non recyclable et jeter avec les ordures ménagères. L'huile de cuisson ne doit jamais être jetée dans l'évier ou la toilette.

Aliments congelés

- L'ajout d'aliments provenant du congélateur refroidira considérablement la température de l'huile. Les aliments ne saisiront pas immédiatement et absorberont trop d'huile. Pour éviter ceci, laisser décongeler partiellement les aliments à la température ambiante puis éliminer le plus de glace et d'eau possible avant de les plonger dans l'huile chaude. Également, ne pas frire une grande quantité d'aliments à la fois.

Dépannage

PROBLÈME	POINTS À VÉRIFIER
Les aliments ne sont pas dorés et ne sont pas croustillants.	• La température choisie est trop basse ou la durée de cuisson des aliments est trop courte. Vérifier l'emballage des aliments ou le tableau de friture pour obtenir la température ou la durée de cuisson adéquate. • La quantité d'aliments à frire est trop importante. Ne jamais cuire trop d'aliments à la fois. Voir l'emballage des aliments, le tableau de friture ou la recette pour la quantité de friture adéquate. Les morceaux d'aliments sont trop épais pour une friture adéquate. • La quantité d'huile est insuffisante.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	POINTS À VÉRIFIER
La friteuse dégage une forte ou déplaisante odeur.	• L'huile n'est pas fraîche. Remplacer l'huile. Filtrer l'huile périodiquement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps. • Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile.
L'appareil ne chauffe pas.	• S'assurer que l'ensemble du cordon magnétique est branché adéquatement dans la prise d'alimentation. • S'assurer que l'ensemble du cordon magnétique est branché dans la prise murale.
Pendant la friture, des éclaboussures d'huile émergent du rebord de la friteuse.	• Il y a trop d'huile dans la friteuse. S'assurer que le niveau d'huile ne dépasse pas la ligne de remplissage maximale. • Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse. Suivre les instructions du chapitre « Friture » à la page 12. • La quantité d'aliments à frire est trop importante. Ne pas frire plus d'aliments que la quantité indiquée sur l'emballage des aliments ou au tableau de friture.
La quantité de mousse d'huile est trop importante pendant la friture.	• Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse. • Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile ou de matières grasses. • La base de la friteuse n'a pas été nettoyée correctement. Voir les instructions au chapitre « Nettoyage de la friteuse ».

*Visiter le site **proctorsilex.com** pour des recettes succulentes, des conseils et pour enregistrer votre produit en ligne!*

Proctor Silex® Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C’est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d’oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d’achat d’origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s’avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l’expédition du produit et le retour d’un produit ou d’un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n’est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l’usure d’un usage normal, l’utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d’un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s’applique seulement à l’acheteur original ou à la personne l’ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d’origine comme preuve d’achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s’applique pas si le produit est utilisé à d’autres fins qu’une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d’achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d’adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d’autres droits qui varient selon l’endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s’appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d’une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d’appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la el cable o enchufe en agua u otros líquidos.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje enfriar, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número Lada sin costo de servicio a cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para uso con este modelo puede causar lesiones.
9. No use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta, o toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extremo cuidado cuando mueva la freidora profunda conteniendo aceite caliente.
13. Siempre conecte el cable al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de la pared. Para desconectar, gire la perilla de temperatura al ajuste de temperatura más baja y remueva el enchufe de la toma de pared.
14. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
15. Para reducir el riesgo de una lesión, NUNCA llene arriba de la marca de llenado MAX.
16. Nunca deje el aparato sin atender mientras esté en uso.
17. Siempre seque los alimentos y remueva el hielo antes de freír.
18. Siempre seque los componentes de la freidora profunda completamente después de limpiar y antes de freír.
19. Siempre fría con la tapa en su lugar.
20. No use aceite refrigerado.
21. Nunca bloquee la ventila en la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale de la ventila.
22. El vapor escapando puede causar quemaduras a manos o dedos. Abra la tapa con cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este producto fue hecho para uso en el hogar solamente.

Este producto está diseñado sólo para la preparación, cocinado y servir alimentos. Este producto no está diseñado para usar con ningún material o producto que no sea alimento.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato.

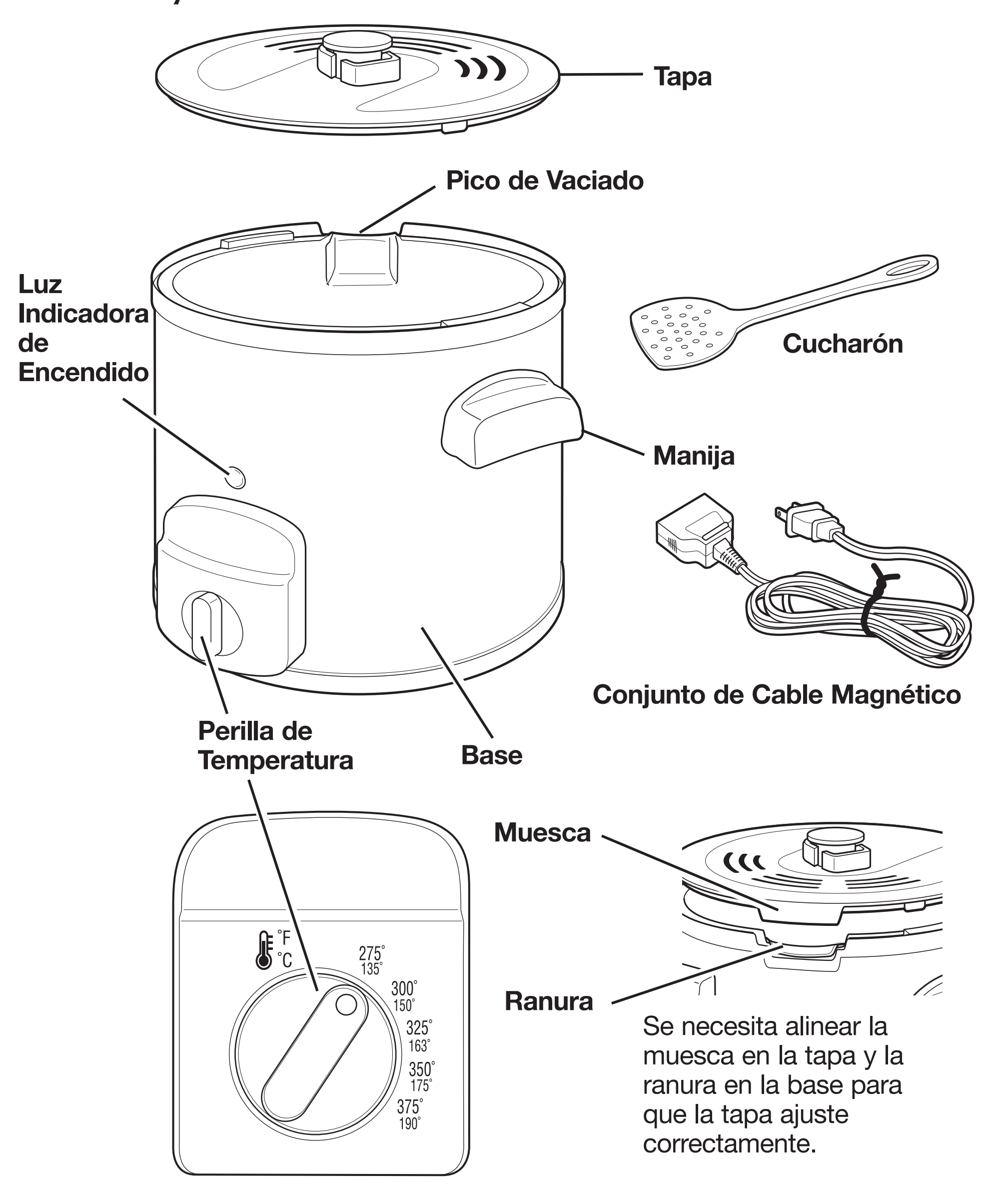
Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos, con conexión a tierra. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

PRECAUCIÓN: No sumerja la freidora, el cable o enchufe en agua u otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Quemarse.

- Pueden ocurrir serias quemaduras por aceite caliente por jalar la freidora de una cubierta. No deje que el cable cuelgue del borde de la cubierta donde pueda ser jalado por un niño o el donde le usuario se pueda atorar. No use extensiones de cable.
- No se asome sobre la freidora profunda con la tapa abierta.

Partes y Características



Se necesita alinear la muesca en la tapa y la ranura en la base para que la tapa ajuste correctamente.

Freidora

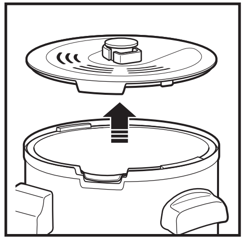
⚠ADVERTENCIA

Peligro de Quemaduras

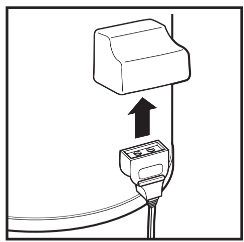
- **Nunca agregue aceite arriba de la marca de llenado MAX.**
- **Nunca mueva la freidora cuando esté en funcionamiento o cuando la freidora contenga aceite caliente.**
- **Nunca use la perilla de la tapa para mover o cargar la freidora. Siempre use las manijas laterales en la base de la freidora en su lugar.**

El no seguir estas instrucciones puede resultar en quemaduras serias ya que se puede derramar aceite caliente de la freidora.

1. Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor fuera del alcance de los niños.
2. Remueva la tapa apretando los lados de la perilla central y levantando hacia arriba.



3. Adhiera el extremo magnético del conjunto del cable a la toma de la freidora. El extremo magnético del cable sólo entra en un sentido. Tenga cuidado de no cortar la conexión magnética cuando conecte el cable a la toma eléctrica.



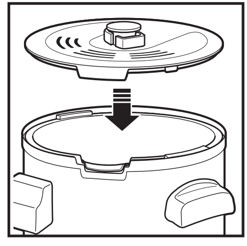
4. Vacíe aceite en la base de la freidora.



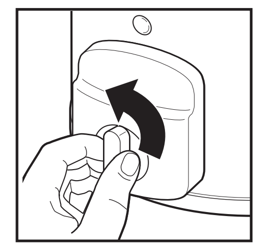
AVISO: Nunca use la freidora sin aceite en la base.

NOTA : La fuerza magnética es relativamente baja para asegurar que el cable se suelte en el caso de que sea jalado inadvertidamente, previniendo que la freidora profunda sea tumbada de la cubierta.

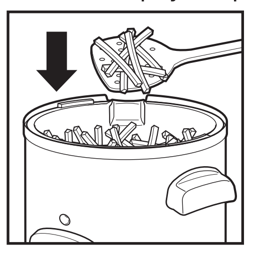
5. Coloque la tapa sobre la freidora. Alinee la muesca de la tapa con la ranura de la base.



6. Conecte la unidad a la toma eléctrica. Gire la perilla de temperatura a la temperatura de freído deseada. 275ºF a 375ºF (135ºC a 190ºC) Deje que el aceite se caliente por 15 minutos.

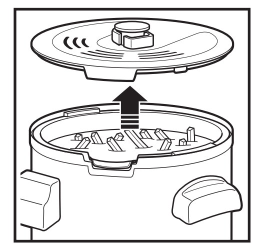


7. Remueva la tapa y coloque cuidadosamente el alimento en el aceite caliente con el cucharón. Vuelva a colocar la tapa sobre la freidora.



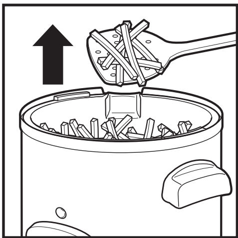
NOTA: No exceda la cantidad máxima de alimento a ser freído en un lote. Vea la Tabla de Freído para más información.

8. Remueva cuidadosamente la tapa. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemarse. El vapor que sale por las ventilas de la tapa está caliente.



Freidora (cont.)

9. Remueva el alimento con el cucharón.



10. Cuando termine de freír, desconecte el cable magnético de la toma y remueva de la freidora.

11. Después de que se enfríen tanto la freidora como el aceite, vacíe el aceite en el contenedor de almacenaje o colóquelo en un contenedor sellado, no reciclable y deséchelo con su basura regular. El aceite para cocinar no debe ser desechado en el lavadero de la cocina o el inodoro. **NOTA:** Nunca deje que el aceite de la base se evapore completamente.

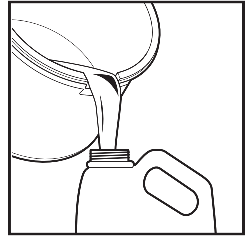


Tabla de Freído

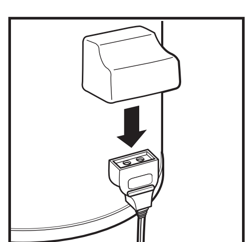
NOTAS:

- Fría los alimentos enlistados a continuación por el tiempo de cocción sugerido y hasta que esté dorado.
- El alimento flotará en la parte superior del aceite cuando esté listo.

ALIMENTO	TEMPERATURA DE FREÍDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Vegetales	350ºF (175ºC)	2 a 3 minutos
Tiras de Pescado Congeladas (6)	350ºF (175ºC)	2 a 3 minutos
Camarón (8)	350ºF (175ºC)	3 minutos
Nuggets de Pollo Congelado (6)	350ºF (175ºC)	7 minutos
Papas a la Francesa Frescas (3 oz.)	375ºF (190ºC)	15 minutos
Papas a la Francesa Congeladas	375ºF (190ºC)	3 a 5 minutos
Alitas de Pollo Frescas (6)	375ºF (190ºC)	8 a 10 minutos
Alitas de Pollo Congeladas (6)	350ºF (175ºC)	20 minutos

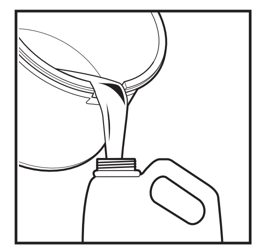
Limpiando Su Freidora

1. Desconecte el cable magnético de la toma y remueva de la freidora.



2. Siempre espere hasta que el aceite se haya enfriado.

3. Vacíe el aceite en el contenedor de almacenaje o deseche adecuadamente. Vea el Paso 11 de “Freído”. Limpie el exceso de aceite o la película de aceite dentro de la base de la freidora.



4. Limpie el interior y exterior de la base de la freidora junto con la tapa y cucharón con agua caliente jabonosa. No sumerja la unidad en agua.

Consejos para Freír

Aceite para Freír

- Use un aceite para freír que sea alto en grasas insaturadas tales como aceite vegetal, de maíz o de cacahuate.
- NO mezcle dos tipos diferentes de aceite.

Cambiando el Aceite

- Cambie el aceite regularmente para mantener un freído y calidad de sabor óptimos.
- El aceite usado para las papas a la francesa puede ser usado 10 a 12 veces antes de cambiar si el aceite es filtrado después de cada uso. Se puede usar estopilla o una toalla de papel como filtro. El aceite usado para alimentos que son altos en proteínas (tales como la carne o pescado) debe ser cambiado más a menudo.
- No use el aceite por más de seis meses y siempre siga las instrucciones en el empaque.
- NO agregue aceite nueva a aceite usado.
- Siempre cambie el aceite si empieza a hacer espuma al calentarlo, cuando tiene un olor o sabor fuerte, o cuando se vuelva oscuro y/o almibarado.

Desechando el Aceite

- Después de que el aceite y la freidora se enfríen completamente, vacíe el aceite al contenedor de almacenaje o colóquelo en un contenedor sella no reciclable y deséchelo con su basura regular. El aceite para cocinar no debe ser desechado en el lavadero de la cocina o el inodoro.

Alimentos Congelados

- El alimento del congelador enfriará el aceite considerablemente cuando éste sea agregado. Como no se chamuscará de inmediato, el alimento puede absorber mucho aceite. Para prevenir esto, deje que el alimento congelado se descongele parcialmente a temperatura de habitación; luego sacuda tanto hielo y agua como sea posible antes de agregar al aceite caliente. Además, no fría grandes cantidades al mismo tiempo.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	COSAS A REVISAR
El alimento freído no tiene un color dorado y/o no está crujiente.	• La temperatura seleccionada es muy baja o el alimento no se frió lo suficiente. Revise el empaque del alimento o la Tabla de Freído para la temperatura o tiempo de preparación correctos. • Hay mucho alimento en la freidora. Nunca fría mucho alimento a la vez. Vea el empaque del alimento, la Tabla de Freído, o la receta para el tiempo de freído correcto. Los pedazos de alimento pueden ser muy gruesos para freír adecuadamente. • El volumen de aceite es muy bajo.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	POINTS À VÉRIFIER
La freidora emite un olor fuerte y desagradable. La unidad no se calienta.	• El aceite no es fresco. Cambie el aceite. Filtre el aceite regularmente para mantenerlo fresco más tiempo. • El tipo de aceite no es el adecuado para alimento freído profundo. Use aceite para freído de buena calidad. No mezcle dos tipos diferentes de aceite.
La unidad no se calienta.	• Asegúrese que el conjunto del cable magnético esté adecuadamente adherido al enchufe de la freidora. • Asegúrese que el cable eléctrico esté conectado a la toma eléctrica.
Durante el freído, el aceite se derrama por el borde de la freidora.	• Hay mucho aceite en la freidora. Asegúrese que el aceite no exceda la marca de nivel máximo. • El alimento contiene mucho líquido. Seque el alimento completamente antes de colocarlo en la freidora. Siga las instrucciones en la sección de “Freído” en la página 20. • Hay mucho alimento en la freidora. No fría más que las cantidades indicadas en el empaque del alimento o la Tabla de Freído.
El aceite hecha mucha espuma durante el freído.	• Les aliments renferment trop d'eau. Assécher complètement les aliments avant de les plonger dans la friteuse. • Le type d'huile n'est pas adéquat pour la friture. Utiliser une huile de friture de bonne qualité. Ne pas mélanger deux types d'huile ou de matières grasses. • La base de la friteuse n'a pas été nettoyée correctement. Voir les instructions au chapitre « Nettoyage de la friteuse ».

*¡Visite **proctorsilex.com** para más recetas deliciosas, concejos y para registrar su producto en-línea!*



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289
Local 2 A. Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**
35017	**DF06**	**120 V~ 60 Hz 1000 W**

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo “MX”.